

Stand

Dalnoki Bence 2023 Bocuse de Bronze

Bocuse d'Or Europe 2026

Őzgerinc és bélszín

Fűszeres mousselin

- 100g alap mousselin
- 2g kakukkfű
- 0.5g feketebors
- 3.5g reszelt füstölt szarvasszív
- 2g medvehagyma por
- 2g füstölt fűszerpaprika

A gerincet és bélszínt teljesen megtisztítjuk a hártóaktól, méretre formázzuk, majd 10%-os sóoldatba áztatjuk 12 percre.

Amint letelt az idő leitatjuk őket, a bélszínt vastagon szénporba forgatjuk, hogy minden oldala fekete legyen, majd a két gerincet és a bélszíneket is activával szórjuk a két gerincet egymás mellé tapasztjuk, majd a kettő tetejére a keletkezett vájatba a két bélszínt ragasztjuk. vastagon szorosan körbe fóliázzuk és hűtőben pihentetjük legalább egy órát.

Amint letelt az egy óra körbekenjük a fűszeres mousselinnel, és újra fóliázzuk. Így fóliástól tesszük a 60 fokos vízfürdőbe, ahol 52fokig hőkezeljük. Tálalás előtt habzó kacsamájzsírban pirítjuk, és ezzel a zsírral kenegetjük is tálalásig.

Őz pecsenyelé

- Minden nyeseadék és csont, ami a gerincből és combból megmaradt
- 2 fej fokhagyma
- 2db salottahagyma
- 50g gyömbér
- 30szál kakukkfű
- 1db citromnád
- 40g vaj
- 0.75 l száraz vörösbor

A csontokat és nyesedéket sütőben pirítjuk, közben a zöldségeket a vajon kezdjük pirítani.

A vörösbort sziruposra forraljuk, kb. 50ml-re, amint elérte a kívánt sűrűséget, ráöntjük a sült csontokra, 200ml víz társaságában, felkaparjuk a pörzsanyagokat, majd átöntjük az egészet a fazékba, amiben a zöldségek már megpirultak és felengedjük annyi vízzel, hogy az pont ellepje.

Gyöngyözve forraljuk 3 órán keresztül. Szűrés után a kívánt vastagságig forraljuk, szükség szerint még xantánnal sűríthetjük. Tálalásnál kisült kacsamájzsírral márványosítjuk, citromos kakukkfű levelekkel és őrölt fekete borssal frissítjük.